

Postres, cafés y té premium

POSTRES

(elaborados por nuestro pastelero)

Bizcocho de chocolate y nueces con helado de vainilla

Tarta de cuajada con miel

Brownie de chocolate y nueces

Tarta de queso con mermelada de frambuesas

Teja con trufa

Tarta de manzana

Milhojas de nata y crema

Carne de membrillo con helado de queso

Quesada

Flan a la naranja

Arroz con leche

Frutas del bosque con nata y helado de vainilla

Natillas

Sorbete de limón al cava

Helados (chocolate, vainilla, menta, mango, frambuesa o búlgaro)

Crema de yogourt con mermelada casera(arándanos, frambuesa, mango, ciruela Claudia, higos o melocotón)

FRUTAS DEL TIEMPO

Mangos naturales madurados en el árbol

Piña del Monte de Costa Rica acompañada de frambuesas

Melón exquisito de Villaconejos

Cerezas del Valle del Jerte o de la Patagonia

Fresas con nata casera

Surtido de frutas: mango, melón, piña, fresón (2pers.)

CAFÉS Y TÉS Premium

Café (solo o con leche)

Vienés (café, nata, virutas de chocolate y canela)

Irlandés (café, azúcar moreno, whisky irlandés

“Jameson” quemado, nata y virutas de chocolate)

Jamaicano (café, azúcar moreno, licor Tía María quemado, nata y virutas de chocolate)

Escocés (café, azúcar moreno, whisky escocés quemado, helado de vainilla y virutas de chocolate)

Infusiones (té, té rojo, poleo, manzanilla, tila)

Té verde con flores (con pétalos de flores y especias)

Rooibos intenso (sin teína)